

426-633

JAPAN

特許庁

特許公報

特許出願公告

昭36-7338

RECORDED

公告 昭 36.6.12 出願 昭 34.2.13 特願 昭 34-4477

出願人 発明者 松 長 晃 弘 東京都文京区戸崎町64

代理 7338/61 平 二

(全1頁)

peanut foodstuffs are made by pulverising peanut simultaneously with removing the skin by slightly parching the surface thereof; adding a small amount of water to the pulverised peanut to turn it into a paste form through stirring; filtering it after subjecting to heating treatment; mixing the thus obtained filtrate with a solution composed of agar-agar and water which was prepared separately by means of heating; and pouring into mould in suitable manner to allow it to solidify by subjecting it to a natural cooling after adding if wanted vitamins and condiments. Cl.34J 1pp

13.2.59 MITSUHIRO MATSUNAGA.

## 発明の

本発明は落花生を同時に粉碎し、液に別に寒天に水を加えて加熱溶解し、混合して後必要に応じこれにビタミン剤、調味料を添加して適宜型内に注入して放冷凝固させる落花生食料品製造法に関するものである。

本発明は落花生が粗蛋白32.18、粗脂肪47.66、粗繊維4.60、可溶無窒素物 11.26、粗灰分 4.20、蛋白百分中に溶解するもの21.9、アルコールに溶解するもの0.9、残滓4.8で蛋白等以上は食塩に溶解しその中溶解度によつてアラヒンとコンアラヒンに分別しその蛋白窒素百分中アルギンがアラヒン23.77、コンアラヒン 25.78、落花生全蛋白 25.29を含有して特に多く ヒスタジンはアラヒン 2.78、コンアラヒン2.72、落花生全蛋白5.04でリジンがアラヒン5.22、コンアラヒン6.35、落花生蛋白4.15を含有してその次においてこの有効成分をその儘変化させないよう利用して滋養に富み風味がよく好んで食用に供させるようにするものであつてその表面を炒つて脱皮すると同時に粉碎してこれに水を加え泥状としたから粘稠度が高く且つ製品を特に着色料を混入することなく美しい色彩を付与することのできるのは勿論頗る香ばしくすることができ又これに加熱処理を施したのは落花生独特の臭気を除去するだけでなく落花生のあくの除去を容易にしてこれを濾過したから残滓物を除去するばかりでなく落花生のあくを完全に除去して製品を良質にするのは勿論落花生の上記成分である脂肪分、蛋白質等の有効成分を溶出でき又これに寒天に水を加えて加熱溶解した溶液を上記落花生濾液に混合したから寒天の植物性ゼラチンによつて脂肪分が製品の表面に凝結することなく

できその寒天の抱合微粒子が均等に分散論、製品の光沢を優応じてこれにビタミン剤、蛋白質、脂肪分の他混合して製品にこれら

にビタミン剤を含有させることができその欠陥を補ひその栄養効果を著しく増大でき又これを適宜形状の型内に流し込んで放冷して自然に凝固させて製品の表面を滑らかにし且つ種々の雅趣に富む製品にでき軟らかで病人食にも適するものである。従つて本発明は滋養に富み特に着色剤を添加することなく美麗な色彩を具え落花生特有の臭気及びあくを完全に除去し香ばしく又風味及び光沢が良好な落花生食料品を著しく経済的に得る特長がある。

以下本発明の実施例を説明する。先ず落花生 100g を炒つて後脱皮してこれを粉碎してこれに 0.8l の水を加えてよく攪拌して泥状物とした後 40~50℃ の温度で 50 分間加熱処理し後 60~80℃ の温度で更に 1 時間加熱処理を施し後 100℃ の温度で約 10 分加熱処理を施しこれを布袋に入れてよく圧搾して濾過し夾雑物を分離して除去しこれに寒天 25g を熱水 0.09l を加えて溶解してその溶液をよく混合し後砂糖 20g、ビタミン剤 8mg を添加して適宜型内に流し込み放冷凝固させるものである。

## 特許請求の範囲

本文に詳記したように落花生を僅かにその表面を炒つて脱皮すると同時に粉碎してこれに少量の水を加えて攪拌して泥状とし加熱処理を施し後濾過してその濾液に別に寒天に水を加えて加熱溶解させた溶液を混合して後必要に応じこれにビタミン剤、調味料を添加して適宜型内に注入して放冷凝固させる落花生食料品製造法。

426-633

JAPAN

1961  
02 99 ①特 許 庁  
特 許 公 報  
170 特 許 出 願 公 告  
昭36-7338公告 昭 36.6.12 出願 昭 34.2.13 特願 昭 34-4477 **RECORDED**出願人 發明者 松 長 晃 弘 東京都文京区戸崎町64  
代理人 弁理士 築 平 二

(全1頁)

## 落 花 生 食 料 品 製 造 法

## 発明の詳細なる説明

本発明は落花生を僅かにその表面を炒つて脱皮すると同時に粉碎してこれに少量の水を加えて攪拌して泥状とし加熱処理を施し後濾過してその濾液に別に寒天に水を加えて加熱溶解させた溶液を混合して後必要に応じこれにビタミン剤、調味料を添加して適宜型内に注入して放冷凝固させる落花生食料品製造法に関するものである。

本発明は落花生が粗蛋白32.18、粗脂肪47.66、粗繊維4.60、可溶無窒素物 11.26、粗灰分 4.20、蛋白百分中に溶解するもの21.9、アルコールに溶解するもの0.9、残滓4.8で蛋白 $\frac{1}{10}$ 以上は食塩に溶解しその中溶解度によつてアラヒンとコンアラヒンに分別しその蛋白窒素百分中アルギンがアラヒン23.77、コンアラヒン 25.78、落花生全蛋白 25.29を含有して特に多く ヒスチジンがアラヒン 2.78、コンアラヒン2.72、落花生全蛋白5.04でリジンがアラヒン5.22、コンアラヒン6.35、落花生蛋白4.15を含有してその次においてこの有効成分をその儘変化させないよう利用して滋養に富み風味がよく好んで食用に供させるようにするものであつてその表面を炒つて脱皮すると同時に粉碎してこれに水を加え泥状としたから粘稠度が高く且つ製品を特に着色料を混入することなく美しい色彩を付与することのできるのは勿論頗る香ばしくすることができ又これに加熱処理を施したのは落花生独特の臭気を除去するだけでなく落花生のあくの除去を容易にしてこれを濾過したから残滓物を除去するばかりでなく落花生のあくを完全に除去して製品を良質にするのは勿論落花生の上記成分である脂肪分、蛋白質等の有効成分を溶出でき又これに寒天に水を加えて加熱溶解した溶液を上記落花生濾液に混合したから寒天の植物性ゼラチンによつて脂肪分が製品の表面に凝結することなく

製品に均等に混合することができその寒天の抱合によつて落花生の濾液中の微粒子が均等に分散して風味を良好にするのは勿論、製品の光沢を優美にすることができ又必要に応じてこれにビタミン剤、調味料を添加したから蛋白質、脂肪分の他にビタミン群をも総合的に配合して製品にこれらを含有させることができてその欠陥を補いその栄養効果を著しく増大でき又これを適宜形状の型内に流し込んで放冷して自然に凝固させて製品の表面を滑らかにし且つ種々の雅趣に富む製品にでき軟らかで病人食にも適するものである。従つて本発明は滋養に富み特に着色剤を添加することなく美麗な色彩を具え落花生特有の臭気及びあくを完全に除去し香ばしく又風味及び光沢が良好な落花生食料品を著しく経済的に得る特長がある。

以下本発明の実施例を説明する。先ず落花生 100g を炒つて後脱皮してこれを粉碎してこれに 0.8l の水を加えてよく攪拌して泥状物とした後 40~50℃ の温度で 50 分間加熱処理し後 60~80℃ の温度で更に 1 時間加熱処理を施し後 100℃ の温度で約 10 分加熱処理を施しこれを布袋に入れてよく圧搾して濾過し夾雑物を分離して除去しこれに寒天 25g を熱水 0.09l を加えて溶解してその溶液をよく混合し後砂糖 20g、ビタミン剤 8mg を添加して適宜型内に流し込み放冷凝固させるものである。

## 特 許 請 求 の 範 囲

本文に詳記したように落花生を僅かにその表面を炒つて脱皮すると同時に粉碎してこれに少量の水を加えて攪拌して泥状とし加熱処理を施し後濾過してその濾液に別に寒天に水を加えて加熱溶解させた溶液を混合して後必要に応じこれにビタミン剤、調味料を添加して適宜型内に注入して放冷凝固させる落花生食料品製造法。